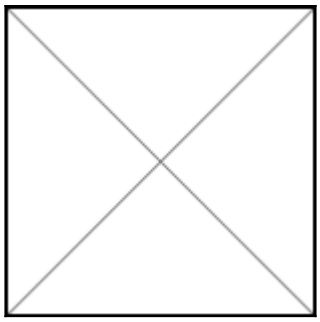

Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Pierogi z kapustą słodką i serem

Nadzienie do tych pierogów można sporządzić także bez sera.

Składniki:

- masło, 4 dag
- woda, 0.75 szkl.
- jajka, 1 szt.
- mąka , 50 dag
- pieprz, 1 szczypta
- cebula, 4 dag
- tłuszcz, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- kapusta cukrowa, 1.25 kg

Sposób przygotowania:

Sporządzić nadzienie: kapustę obrać z wierzchnich liści, podzielić na części, ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, ostudzić, odcisnąć przez wygotowane płótno lub poczwórnie złożoną gazę. Posiekać cebulę, lekko zrumienić na tłuszczu. Kapustę zemleć w maszynce, wymieszać z cebulą i tłuszczem, przysmażyć, dodać sól, pieprz i pokruszony ser. Nastawić osoloną wodę do ugotowania ciasta. Przygotować tłuszcz do polania pierogów. Zrobić ciasto pierogowe, sporządzić pierogi. Pierogi ugotować, odcedzić, przelać gorącą wodą, osaczyć, wyłożyć na ogrzany, okrągły półmisek, polać tłuszczem, zaraz podawać.